

LES CRÊPES SUZETTE.



1. Regardez la vidéo et complétez ensuite:

Ingrédients: Il faut farine; lait; 3; 2 cuillerées et une de sel et beurre. Et beaucoup.....!!!

Et pour la garniture, 150 grammeset le jus d'un.....

Je vous rappelle les ingrédients:

DU	farine
DE LA	lait
DE L'	oeufs
DES	sucré
	sel
	beurre
	citron
	amour

2. QCM:

a) D'après la vidéo, faire les crêpes Suzette

☐ « C'est simple comme bonjour !»

☐ Vachement difficile.

b) Les crêpes sont faites avec

☐ du citron et de la cannelle.

☐ du sucre et du citron.

c) Tourner la crêpe dans la poêle, avec une main, tandis qu'on prend une pièce de monnaie dans l'autre main:

☐ ça porte bonheur/Être un veinard

☐ ça porte malheur/Avoir la poise

d) Dans la vidéo on peut voir

☐ un papi, deux enfants, un bébé

☐ un jeune femme, une mami, deux enfants et un bébé.

e) Les deux types de crêpes sont

☐ sucrées et avec du jambon.

☐ sucrées et salées.

3. Quelles sont les différentes phases de la préparation de la pâte? Complète avec les expressions chronologiques que tu connais.

_____	on verse la farine dans un grand saladier.
_____	on casse les oeufs.
_____	on ajoute le lait.
_____	on met le sucre et le sel.
_____	on laisse reposer la pâte.

4. Pour la cuisson, reliez les éléments des deux colonnes:

- verser	- la crêpe
- faites tourner	- la pâte
- faire	- la poêle
- beurrer	- de l'autre côté
- chauffer	
- cuire	

5. Quand est-ce qu'on mange les crêpes en France?

6. De quelle région sont les plus célèbres?

7. Qu'est-ce qu'on peut mettre sur les crêpes salées selon la vidéo?

8. Invente ta crêpe sucrée préférée:

9. Qu'est-ce que tu dis si on te propose de manger une crêpe

à la banane et au chocolat.....!

aux épinards.....!

au miel.....!

à l'orange amère.....!

au marron.....

10. Comment s'appellent les protagonistes de cette histoire?

Et maintenant tu es prêt! Prépare des crêpes pour ta famille! Bon appétit!